



Meerrettich

Anbau und Ernte

- Die Wurzel der Meerrettichpflanze wird als Gemüse bzw. Gewürz verwendet. Sie ist etwa 30 Zentimeter lang und hat ein schneeweißes, weiches Fleisch. Im rohen Zustand ist die Wurzel geruchslos – wird sie jedoch geschnitten oder gerieben, verströmt sie einen stechenden und zu Tränen reizenden Geruch.

Wo & wie viel

- Meerrettich, Kren, wird in Bayern nach jahrhundertealter Tradition und guter fachlicher Praxis angebaut. Seit Mitte des 15. Jahrhunderts ist das bayerische Kren-Anbaugebiet das traditionsreichste der Welt. Der Anbau ist mühevoll und erfordert viel Handarbeit.

Gut zu wissen

- Frisch geriebener Meerrettich treibt schon mal Tränen in die Augen. Umso schmackhafter ist sanfter Sahne-Meerrettich auf Fisch oder Brot.
- Reich an Vitaminen und ätherischen Ölen wirkt Meerrettich außerdem gegen Harnwegsinfektionen und Bronchialbeschwerden sowie gegen Entzündungen oder Muskelbeschwerden.

Wir Landfrauen!
engagiert · modern · aktiv



**Bayerischer
Bauernverband**



Meerrettich- Schaumsüppchen mit Bröckela

ZUTATEN

50 g	Butter
2	Zwiebeln, gewürfelt
3	Äpfel, gewürfelt
50 g	Meerrettich, frisch / aus dem Glas
150 ml	Weißwein
750 g	Brühe
500 ml	Schlagsahne
1	Lorbeerblatt
6 EL	Meerrettich aus dem Glas
	Saft einer frischen Zitrone
	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker
2 EL	Sauerrahm
	geröstete Bröckela (geröstete Brotwürfel)

- Zwiebel und Äpfel in Würfel schneiden und alles in Butter glasig anschwitzen. Den frischen Meerrettich zerkleinern und dazugeben.
- Mit dem Weißwein ablöschen und die Brühe, den Meerrettich aus dem Glas sowie den Zitronensaft unterrühren und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.
- Heiße Suppe nun unter Zugabe des Sauerrahms gut pürieren und servieren.
- Die gerösteten Bröckela darüber streuen.